

Fiche technique Clos Canarelli Rouge

● Les vignes

Appellation: AOC CORSE FIGARI
Cépages: Niellucciu, sciacarellu, Syrah, cinsault
Vendanges: En vert, manuelle avec table de tri optique
Rendement: 40 Hl/Ha

● Le terroir

Argilo-granitique
Exposition sud et nord-ouest
Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit
En biodynamie depuis 2006
Certification bio depuis 2002 (ECOCERT)

● Vinification

Eraflage: Oui
Pressurage: Raisins foulés et éraflés
Vinification: Départ spontané

● Élevage

Durée: 12 mois en foudre + ½ muid
Bâtonnage: Non
Collage: Non
Filtration: Non

Clos Canarelli
Tarabucetta BP 3
20144 Figari
04 95 71 07 55
Closcanarelli2a@orange.fr

